

حكومة فلسطين

دائرة الزراعة ومصائد الاسماك

الاحاديث الزراعية المذاعة على المزارعين خلال شهر نيسان سنة ١٩٣٩

(ما عدا الاحاديث المنشورة في الملحق الزراعي)

ترقيد الدجاج لتفقيس الصيصان

مطبعة حكومة فلسطين — القدس

ترقيد الدجاج لتفقيس الصيصان

أسعد الله مساءكم . وبعد أظن أنكم توافقونني على ان رؤية دجاجة تحوطها صغارها لمن أجمل المناظر واروعها في المزرعة . وكلنا يعجب لعناية الدجاجة بصغارها واخلاصها لهم ومبادرتها الى تدريبهم على الاكل واستعدادها للدفاع عنهم وحمايتهم من الاخطار . ويعد تفقيس الصيصان تحت دجاجة رقادة من أبسط الامور واهونها لا سيما اذا سرنا في ذلك على بعض القواعد الاساسية . وانه ليسرني في هذه الليلة أن أحدثكم عن هذه القواعد حتى تمشوا عليها مستقبلا

القرقة :— اعلموا ان الدجاج الرقاد لا يعطى كله نتائج واحدة . فالدجاجة الجيدة هي التي تكون كبيرة الحجم غزيرة الريش لا سيما حول الفخذين والبطن خاملة الطبع هادئة الحركة وديعة غير عصبية . حاذروا من ترقيد دجاجة في رجليها جرب لئلا ينتقل هذا الجرب الى صغارها . وتأكدوا قبل ترقيد الدجاجة من انها تحن الى الرقود وهذا أمر من السهل عليكم معرفته فالقرقة تقرق في الغالب وينكمش بطنها وتنضم عظام حوضها وينشف مخرجها . ومتى اهتديتم الى القرقة الموافقة انتقوا مكانا موافقا لرقودها . واوفق الاماكن ما كان جيد التهوئة هادئا ومظلما وارضه ترابية . ولا يغربن عن بالكم انه ينبغي لكم فصل القرقة عن بقية الطيور

العش :— ينفع صندوق البرتقال الكبير بشقتيه لترقيد دجاجتين . ضعوا هذا الصندوق على جانبه ثم سمروا واجهته من الناحية السفلية بلوح ارتفاعه عشرة سنتمترات لتمنعوا زحزحة العش عن مكانه . وانشروا فوق كل شقة ستارا من الخيش الخفيف حتى لا تفلت الدجاجة منه ولا تتعرض للنور الشديد . ثم انزعوا قعر الصندوق وركبوا مكانه شبكة من السلك الرفيع فانها تمنع تدويد العش وتسبب اتصاله بالارض فتزيد رطوبته وهي ضرورية. ثم افتحوا في كل شقة فتحة اتساعها خمسة سنتمترات لتحسين التهوية . وركبوا على كل فتحة شبكة سلكية لئلا تأخذ الفيران والجرذان وغيرها في اقلاق راحة الدجاجة . ثم ادهنوا الصندوق بالكربولينيوم والكاز أو بالكاز وزيت الماكنات المستعمل بنسبة متساوية فيصبح

خشبه منعا على الديدان فلا تنخره . ثم اتركوه يجف قبل ترقيد الدجاجة . ولا تباشروا بتهيئة العش فيه الا بعد جفافه تماما

تهيئة العش :— افرشوا فوق الارضية المشبكة رماد حطب بعلو سنتمتر واحد . ثم افرشوا فوق الرماد ترابا بعلو ٥ سنتمترات وميّلوه قليلا نحو الوسط جاعلين هيئته على شكل صحن مجوف قليلا لا كثيرا . أما التراب فليكن طبيعيا ناعما جديدا نظيفا لا حجارة فيه ولا مسامير ولا زبل . وافرشوا فوق هذا التراب طبقة من التبن بعلو سنتمترين مراعين في الوقت نفسه تجويف العش واملأوا بالتبن أيضا زوايا الصندوق كيلا يتدحرج البيض من العش . وهكذا ترون ان العش يتكون من ثلاث طبقات الطبقة الاولى من رماد الحطب وارتفاعها سنتمتر واحد . والثانية من التراب النظيف وارتفاعها خمسة سنتمترات . والثالثة من التبن وارتفاعها سنتمترين

بيض التفقيس :— يعتبر في الدرجة الثالثة من الاهمية بعد الدجاجة والعش . ويحسن بكم أن تتذكروا دائما ان قيمة فراخكم تتوقف كثيرا على جودة البيض الذى تفقسونه . بناء عليه اعتنوا في انتقاء البيض ولا تدخروا جهدا في الحصول على أجوده حتى ولو كلفكم أكثر . ولا تتأخروا عن ابتياعه من مربي دجاج معتمد لان الزيادة التى تتحملونها لا تضيع سدى بل تعود عليكم بالنفع

لبيض التفقيس صفات منظورة وغير منظورة . فالمنظورة هى جودة حجمه وحسن شكله ونظافته وجدته وسلامته وصلابة قشره . واذا كان البيض رقيق القشرة كثير المسام تشقق في الاغلب وتكسر لدى مناولته ونقف بصورة لا تعد طبيعية بالنسبة الى البيض الذى قشرته سليمة وطبيعية . ثم ان البيضة المكسورة لا تنقف ومتى انهرقت فوق غيرها غطت مسامها وجعلتها غير قابلة للتفقيس

أما الصفات غير المنظورة فهى التى يرثها الصيصان عن والديهم وهى العافية والانتاج والخصب . ولن تستطيعوا تمييزها الا بعد معرفة صفات الطيور التى باضتها . وهذه الصفات تعد ذات أهمية فائقة . فعليكم أن تنتبهوا اليها عند مشترى البيض . ولا تنسوا ان البيض يجب

أن يكون جديدا (ليس اعتق من عشرة أيام) ومحفوظا في علب كرتون أو سلال نظيفة خالية من الروائح الكريهة والزيوت والملوثات الاخرى وموضوعا في مكان هواؤه بارد واقرب الى الرطوبة منه الى الجفاف . وفضلا عن ذلك لا تتناولوا البيض الا بعناية فائقة وبأصابع نظيفة . وبناء عليه اغسلوا ايديكم دائما قبل مسه

الحضانة :— الآن وقد علمتم ما يلزمكم عن الدجاجة والعش والبيض والمكان فلنبحث في ترقيد الدجاجة والعناية بها طيلة الواحد والعشرين يوما التى تقضيها في حضانة البيض (واما حضانة بيض البط والحبش فتستغرق ٢٨ يوما وبيض الاوز من ٣٣ يوما الى ٣٥ يوما). اتركوا القرقة في المكان الذى تبيض فيه (وهو المكان الذى ترى فيه عادة) مدة يوم أو يومين قبل نقلها الى عشها لئلا تهجر البيض بعد قعودها عليه بضعة أيام . ولا تنقلوا الدجاجة الى عشها الا بعد الغروب . ويحسن بكم عند ترقيدها أن تجربوها على بيض كاذب أو بيض رخيص مدة ثلاثة أو أربعة أيام حتى تستقر في حضانتها فمتى استقرت انزعوا البيض الكاذب أو الرخيص من تحت جناحيها ودسوا مكانه البيض الذى تبتغون تفقيسه

النظافة الصحية :— ينبغى تطهير الدجاج الرقاد من آفات الحشرات قبل ترقيده . وخير ما تفعلونه في هذا الصدد هو تعفير جسم الدجاجة لا سيما ما كان تحت جناحيها بالصوديوم فلورايد تعفيرا جيدا حتى يلصق العفار بجلدها . وأمامكم طريقة أخرى هى أن تغطوا طرف ريشة في محلول سلفات النيكوتين وتمسحوها تحت جناحى الدجاجة وبين ريش صدرها ورأسها وذنبها

عدد البيض :— أما عدد البيض الذى يوضع تحت الدجاجة فيتوقف على حجم الدجاجة وكذلك على حجم البيض ذاته . بيد ان الحكمة تقضى دائما ان يكون البيض أقرب الى القلة منه الى الكثرة . فالدجاجة المتوسطة من نوع رود ايلاند الاحمر أو من نوع ساسيكس تحتضن من ١٥ الى ١٧ بيضة بكل راحة . والدجاجة البلدية تحتضن من ١١ الى ١٣ بيضة

العلف :— ان القمح هو خير ما يعلف للدجاجة الحاضنة ابان رقودها لان المخلوطة واللحم والخضار تسبب لها اسهالا فيتسخ البيض تحتها . فاذا أصيبت بالاسهال توجب عليكم

أن تنظفوا البيض وتستبدلوا تبن العش بتبن جديد . ولا يفوتكم أن تضعوا الحشارة والماء النقى في متناول الدجاجة على الدوام . وأن تضعوا صندوقا فيه تراب ناشف وناعم لتتمرغ فيه عند خروجها من العش لتأكل وتتريض . وعليكم ان تطلقوا القرقة من عشها مرة في اليوم في ساعة معينة مدة ٥—١٠ دقائق في الاسبوع الاول ونحو ١٠—١٥ دقيقة في الاسبوع الاخير . وفي هذه المدة يترتب عليكم ان تطلقوا لها حرية الاكل والشرب والسلح كما تشاء . أما اذا كان الجو شديد البرودة وقت خروج الدجاجة من عشها فلا بد لكم من تغطية البيض خوفا من البرد ومحافظة على حرارته

وأخيرا أود أن أنبهكم الى ضرورة اجتناب كل ما من شأنه ان يقلق الدجاجات الراقدة . لا تتركوا الكلاب أو الجرذان أو الحيوانات الاخرى تزعجها ولا تزعجوها أنتم بلا لزوم . ومتى انتهى زمن الحضانة أزيلوا القشور وكذلك البيض الذى لم ينقف . لا تحاولوا مطلقا معاونة الصيصان على الخروج من قشورها لانها ان لم تكن قادرة بنفسها على ذلك فلن يرجى منها أن تصبح طيورا مربحة في المستقبل

أرجو ان تكونوا قد انتبهتم الى حديثى واستفدتم من القواعد التى شرحتها لكم . وانا واثق من أنكم اذا سعيتم الى تطبيق هذه القواعد ضمنتم الحصول على فراخ جيدة . أما موضوع علف الصيصان والعناية بها فموعدنا به حديث آخر . والسلام عليكم

GPP. 8069—1600—10-5-39